





# HORNOS

- Serie Cristal:
  - Control Deslizante
  - Control Comfort
  - Control mecánico
- Serie Acero:
  - Control Comfort
  - Control mecánico

---

# Hornos Balay

## Diseñados para que el cristal deslumbre en la cocina

Tener una cocina espectacular es ahora más fácil que nunca gracias a los diseños en cristal de los hornos de la [Serie Cristal](#) Balay. Disponibles en tres colores, blanco, negro y gris antracita. Pero los hornos Balay no solo son elegantes, también son capaces de conseguir unos resultados de cocción increíbles.

Además del espectacular diseño en cristal, con la [Serie Acero](#) las posibilidades en el diseño de la cocina son innumerables, las felicitaciones por el asado, también.



Frigorífico combinado Serie Cristal 3KF6997WI  
Horno Serie Cristal 3HB5888B0  
Microondas Serie Cristal 3CG5172B0  
Placa de inducción 3EB977LT

---

# Serie Cristal

Las últimas tendencias en el diseño de cocinas exigen electrodomésticos que estén al nivel de cada ambiente.

Para responder a esta demanda, los hornos de la [Serie Cristal](#) de Balay presentan un acabado elegante, disponible en tres colores, blanco, negro y gris antracita, que harán brillar la cocina.

Además de elegante, el cristal de los hornos Balay es muy resistente y fácil de limpiar, por lo que su mantenimiento no requiere apenas esfuerzo.

Los microondas de la [Serie Cristal](#) también están disponibles en tres colores; de este modo, se puede diseñar una columna de cocción para cada ambiente de cocina.



Hornos

---

# Serie Acero

El acero es un clásico de la cocina actual, por eso muchos usuarios siguen prefiriendo este acabado en sus electrodomésticos.

Los hornos de la [Serie Acero](#), coordinados con los microondas de la misma serie de Balay son modernos, dinámicos y muy fáciles de usar. Y por supuesto, cuentan con la calidad que caracteriza a toda la gama de hornos Balay. Para que los éxitos culinarios también sigan siendo un clásico en la cocina.





---

## Diseño: detalles a primera vista

El diseño de la gama de hornos Balay no solo aporta estética, sino también comodidad en su uso, cuidando hasta el más mínimo detalle. El exclusivo juego de cromados y texturas facilita su manejo, y suma un toque de modernidad al horno.

Los hornos Balay cuentan con un tirador y panel de mandos integrado completamente en el frontal, fácil de usar y limpiar, lo que otorga máxima comodidad en la cocina.

---

### Tirador más estilizado

Una de las partes más importantes del horno es el tirador que, además de ser funcional, dota a los hornos Balay de gran personalidad.

El **tirador** destaca por su **robustez**, pero con un diseño muy **estilizado**, adaptándose perfectamente al diseño de los hornos.

Además, incluye una fina línea cromada en el centro que otorga un plus de luminosidad al conjunto.

En los hornos negros de la Serie Cristal, el tirador es del mismo color, por lo que la coordinación es absolutamente perfecta.





# Control: la comodidad al mando

## Control Deslizante



El **Control Deslizante** de Balay es un control completamente táctil que se integra totalmente en el panel del horno.

Ha sido diseñado para facilitar al máximo su uso: tan solo hay que seleccionar el tipo de calentamiento deseado y el horno sugiere directamente la temperatura adecuada, la cual se puede modificar con tan solo deslizar un dedo de lado a lado.

El display y la zona de control del horno se integran totalmente en el frontal, formando una sola pieza. Al no tener mandos ni teclas, su limpieza no puede ser más cómoda: basta con pasar un paño para tenerlo siempre impecable.

## Control Comfort



El uso del **Control Comfort** es realmente sencillo: un mando para seleccionar los tipos de calentamiento, otro para elegir la temperatura, un display con control táctil en la parte central... ¡y listo!

No hace falta nada más para lograr un funcionamiento perfecto.

En el display del **Control Comfort**, además de programar los tiempos de cocción, se pueden seleccionar diferentes recetas programadas o incluso bloquear el control para que los niños no puedan encender el horno.

---

# Termosonda: el punto perfecto para todo tipo de asado

Encontrar el punto perfecto para cualquier asado ya no es cuestión de experiencia, intuición o suerte. Gracias a la **termosonda** que incorporan los hornos Balay con Control Deslizante, el punto de cocción del interior del alimento es de una certeza absoluta.



Horno Serie Cristal 3HB5888N0

## Sencillez de uso



Una vez seleccionado el tipo de calentamiento y la temperatura, solo hay que introducir la **termosonda** en el alimento que vamos a cocinar, seleccionar en el display la temperatura de cocción a la que queremos que quede el asado en su interior, y el horno se encargará del resto.

Controlar la temperatura exacta dentro de un alimento nunca había sido tan sencillo.

## Resultados en su punto

Gracias a la **termosonda**, ya no hay riesgo de pasarse con el punto de cocción, o de que el interior quede poco hecho.

La temperatura interior del alimento será exactamente la elegida, y se puede adaptar a cualquier gusto o necesidad, en un rango de 30 a 99°C. De este modo el asado quedará al punto deseado: perfectamente hecho en el interior, y dorado y crujiente en el exterior.

Conseguir el punto de cocción perfecto nunca había sido tan cómodo.

## Un plus de tranquilidad

Se elimina el riesgo de sobre cocinar la comida, garantizando el éxito en días señalados y celebraciones especiales, cuando queremos que todo salga perfecto. Además se puede cocinar con total tranquilidad puesto que, una vez alcanzada la temperatura interior seleccionada, el proceso de cocción se detiene automáticamente.

Triunfar con el asado perfecto nunca había sido tan fácil.



Horno Serie Cristal 3HB5888NO

# Comodidad Balay

## Sistemas de apertura

Los sistemas de apertura de los hornos Balay ofrecen la máxima comodidad y seguridad en el acceso y manipulación de los alimentos. En función de la ubicación del horno y las preferencias de cada usuario, se puede elegir entre puerta abatible o extraíble, sabiendo que ambas facilitan una apertura ágil y ergonómica, con total estabilidad para las bandejas.

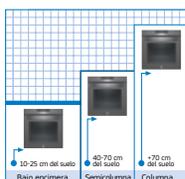
### Puerta extraíble

Sistema perfecto para instalaciones bajo encimera o semicolumnas que estén a un máximo de 70 cm del suelo.

La puerta del horno se desplaza hacia el exterior sobre unas guías, evitando introducir las manos en el interior del horno.

Los soportes de las bandejas están integrados en la misma puerta y su sistema de anclaje garantiza la máxima seguridad para extraer las bandejas.

La limpieza también se simplifica: la puerta del horno se extrae fácilmente con un ligero movimiento hacia arriba; así se puede acceder al interior que, al no tener soportes de anclaje para las bandejas, presenta unas paredes totalmente lisas.



Instalación recomendada  
Bajo encimera o en semicolumna entre 40 y 70 cm del suelo.  
No es recomendable instalarlo a más de 70 cm del suelo.  
Test de durabilidad: 15.000 ciclos de apertura y cierre.  
Peso máximo: 20 kg.

### Puerta abatible

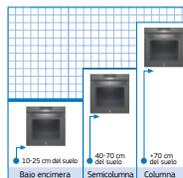
Este sistema de apertura se adapta a cualquier ubicación en la cocina.

Garantiza una extracción cómoda y segura de las bandejas, tanto en los hornos con guías extraíbles como en los modelos con gradas fijas.

Los raíles distribuyen el peso de las bandejas de manera estable y uniforme, y se deslizan silenciosamente, alcanzando la máxima comodidad.



Como novedad, el sistema de apertura y cierre suave de la puerta evita posibles golpes y asegura la máxima seguridad y comodidad, tanto al abrir las puertas, como al cerrarlas.



Instalación recomendada  
Válido para cualquier tipo de cocina y altura.  
Test de durabilidad: 15.000 ciclos de apertura y cierre.  
Peso máximo: 15 kg.

## Extracción de bandejas



### Raíles telescópicos Comfort Plus

Todos los hornos de la Serie Cristal incorporan estos **raíles**, que permiten una extracción de las bandejas al **100%** y, por tanto, un acceso total, cómodo y seguro a los alimentos. Además, disponen de un innovador **mecanismo de freno** que permite fijar ambos raíles en paralelo al mismo tiempo, para una colocación de las bandejas más fácil, estable y segura.

Los raíles Comfort Plus son fácilmente desmontables para poder activar los sistemas de limpieza: pirólisis o aqualisis.

### Raíles telescópicos Comfort

Disponibles en gran parte de los hornos de la Serie Acero, permiten una extracción de las bandejas, hasta aproximadamente de un **70%**. Disponen de un **sistema de freno de seguridad**, y pueden desmontarse fácilmente para su limpieza.

## Y además...

### Raíl especial Flex

Disponible como accesorio opcional **3HZ538000**, permite añadir raíles telescópicos extra a cualquier altura, ¡incluso en el nivel grill! Su colocación es muy sencilla: basta con fijarlo en el nivel deseado de la grada lateral y listo.

### Gradas cromadas de fácil acceso

La gama de hornos Balay incorpora estas gradas con una pequeña ondulación en la parte delantera, para que introducir la bandeja o parrilla sea mucho más cómodo y sencillo.

## Bandejas Dúo

### Permiten cocinar el doble... o la mitad

Tienen la misma anchura que las bandejas estándar, la mitad de profundidad y muchas, muchas ventajas:

- Permiten cocinar raciones más pequeñas, o bien cocinar diferentes platos a la vez sin mezclar ingredientes.
- Gracias a su diseño compacto, los jugos de los alimentos se concentran todavía más.
- Por su tamaño pueden guardarse en el frigorífico, y limpiarse en el fregadero e incluso en el lavavajillas.
- Los dos agujeros de la parte frontal de las bandejas encajan perfectamente en las guías, lo que aporta mayor seguridad a la hora de extraerla.



---

# Auto Chef: cuando el horno cocina casi solo

¿Cuál es el mejor modo de calentamiento? ¿Y la temperatura adecuada? ¿Cuánto tiempo hay que seleccionar?...

El programa **Auto Chef** de Balay soluciona muchas de las dudas que se plantean al cocinar con el horno, y ayuda a sacarle todo el partido sin apenas esfuerzo.

Gran parte de la gama de hornos Balay incluye este programa de recetas automáticas, donde el usuario simplemente tiene que elegir qué alimento quiere cocinar e introducir su peso.

El horno se encargará de seleccionar automáticamente todos los ajustes para que el resultado sea perfecto, sin tener que preocuparse por nada.

La receta estará lista en tres sencillos pasos:

1. Seleccionar la receta.
2. Indicar el peso de los alimentos.
3. Pulsar el botón inicio.

**¡Cocinar nunca fue tan cómodo!**

Los hornos Balay con Control Deslizante cuentan con 40 recetas, desde platos españoles como la paella, la escalibada o la empanada de atún, hasta otros más internacionales como un roast beef o una lasaña. ¡Se pueden hacer hasta patatas fritas!



Horno Serie Cristal  
3HB5888AO

# Funciones de los hornos Balay

Los hornos multifunción Balay permiten cocinar de manera adecuada cualquier tipo de alimento, seleccionando la función que mejor se adapta a cada receta. Estas son las funciones disponibles en los hornos Balay:

## Aire caliente 3D Profesional



Una resistencia circular colocada en la parte trasera calienta el aire, que entra en la cavidad con un flujo perfecto, gracias a un potente ventilador y a los orificios de salida de aire, cuyo diseño ha sido estudiado al detalle. Este sistema permite cocinar hasta en 3 niveles diferentes, sin que se mezclen los olores de los distintos alimentos.

## Hornear



Para la cocción de carnes y pescados, con calor superior e inferior.

## Hornear con doble calor inferior



Para conseguir bases más crujientes. Idónea para pizzas de masa gruesa.

## Solera



Calor desde la parte inferior del horno. Perfecto para cocciones al baño María.

## Horno de leña



Un calor envolvente, más intenso en la base, cuyo resultado nos evoca la cocina tradicional. Ideal para cocinar pizzas.

## Aire caliente suave



Permite cocinar a un solo nivel optimizando el consumo energético.

## Turbo grill



Ideal para carnes y pescados. El grill y la turbina se combinan aportando calor superior potente y temperatura uniforme, de modo que no hace falta dar la vuelta al alimento durante la cocción.

## Grill total



Para gratinar platos grandes o mayor cantidad de alimentos.

## Grill pequeño



Para gratinar platos de menor tamaño, optimizando el consumo energético.

## Mantener caliente



Conserva la temperatura de los alimentos cocinados hasta el momento de servirlos.

## Termosonda



Permite controlar la temperatura del interior de los alimentos.

## Precalentar vajilla



Con platos previamente calentados, evitamos que los alimentos servidos se enfríen rápidamente.

## Descongelar



Descongela homogéneamente en poco tiempo, sin que se cocinen partes del alimento. Especialmente indicado para piezas grandes o incluso para descongelar pan.

## Precalentamiento rápido



Permite reducir el tiempo de precalentamiento hasta en un 50%, llegando a alcanzar una temperatura de 175°C en poco más de 5 minutos.

## Bloqueo de seguridad de puerta y/o electrónica



Evita que los más pequeños de la casa puedan cambiar la programación seleccionada en el panel de control. Además, los modelos pirolíticos permiten también bloquear la puerta para evitar que los niños accedan al interior del horno.

# Sistemas de limpieza

¿Pirólisis o aqualisis? Con los modelos pirolíticos de la gama de hornos Balay no hace falta elegir, ya que cuentan con ambos sistemas; así podemos seleccionar un tipo de limpieza u otro en función de la suciedad que haya. Doble facilidad para un horno siempre impecable.



## Pirólisis: un sistema de limpieza completamente automático

Los hornos pirolíticos Balay se limpian solos. La suciedad se produce porque los alimentos calientes se adhieren a la cavidad del horno. La pirólisis calienta el interior del horno hasta aproximadamente los 500°C, de manera que esa adherencia se rompe; los residuos orgánicos se desintegran y los inorgánicos se depositan en forma de ceniza en la base del horno. Lo único que queda por hacer es retirarlos con un paño húmedo.

Con la limpieza pirolítica no solo se elimina la suciedad, sino también las bacterias y gérmenes que se hayan podido generar en el interior del horno.

Debido a las altas temperaturas que se alcanzan durante la pirólisis, la seguridad se convierte en una prioridad. Por eso los hornos pirolíticos Balay cuentan con cierre electrónico automático, un sistema de aislamiento reforzado y un ventilador de velocidad variable que permite crear una corriente de aire para proteger los muebles colindantes.

El usuario puede elegir entre tres niveles de intensidad de pirólisis: modo ahorro, 75 minutos; modo estándar, 90 minutos; o modo limpieza profunda, 120 minutos.

Por tan solo 0,52 €\*, el horno queda perfectamente limpio de suciedad y libre de bacterias, totalmente higienizado.

Además, como novedad este año, todos los hornos pirolíticos Balay, incorporan el asistente de limpieza aqualisis. Así, se optimiza al máximo la energía empleada.

\*Fuente: Comisión Nacional de la Energía. Precio de la electricidad: 0,1576 €/kWh. Supuesto hogar con 4 kW de potencia contratada y 3.487 kWh de consumo anual.



Microondas Serie Cristal 3CG5172B0  
Horno pirolítico Serie Cristal 3HB5888B0  
Campana Serie Cristal 3BC097GBC  
Placa de inducción 3EB977LT



## Aqualisis: un asistente de limpieza sencillo, económico y ecológico

La **aqualisis** es el asistente de limpieza mediante agua de los hornos Balay, también disponible en los hornos compactos de 45 cm. Se trata de un sistema muy cómodo que, además de rápido, es ecológico: funciona con agua y consume muy poco. Así de fácil.

Simplemente hay que verter 400 ml de agua con un poco de jabón para lavar vajilla en la base del horno y seleccionar la función **aqualisis**, para que la suciedad se reblandezca. Una vez que el horno termina, avisa emitiendo una señal acústica, pudiéndose retirar los restos de suciedad y agua.

Además, para hacer que el proceso de limpieza sea más cómodo, los modelos de la Serie Cristal incluyen de serie una esponja especial súper absorbente\*.

\* Código de repuesto opcional: **00659774**. Disponible a través del Servicio al Cliente Balay.

Hornos Balay con sistemas de limpieza sencillos y rápidos

Pirólisis  
Aqualisis  
Pared trasera autolimpiante  
Esmalte Titan

## Pared trasera autolimpiante

Además, el panel trasero de los hornos con **aqualisis** Balay posee un tratamiento cerámico que permite que la pared del horno se vaya limpiando automáticamente durante el propio proceso de cocción, gracias a la alta temperatura, sin ocasionar más gasto de electricidad.



## Esmalte Titan de fácil limpieza

La limpieza de los hornos Balay es siempre muy sencilla gracias al esmalte Titan, un acabado especial que se caracteriza por las siguientes propiedades:

- **Baja adherencia** de los alimentos, gracias a su superficie lisa y a su composición con cristal extrafino.
- **Antibacterias**: minimiza el desarrollo de gérmenes dentro del horno, o en bandejas y recipientes que podamos mantener en su interior.
- **Gran resistencia** a posibles golpes, arañazos y altas temperaturas.

## Máxima seguridad

### Puerta fría de cristal reforzado

El diseño en cristal de la puerta de los **hornos pirolíticos** Balay ofrece un ajuste perfecto y garantiza la **máxima seguridad** para realizar un proceso de cocción eficiente.

Estos hornos cocinan **sin pérdidas de calor interior** y con **bajas temperaturas en el exterior**, llegando incluso a 30°C\*\* de temperatura de la puerta.

Además, la puerta es fácilmente desmontable y mucho más fácil de limpiar.

\*\* Temperatura en el centro de la puerta tras 1 hora de funcionamiento continuo en posición Hornear (calor superior e inferior) a 180°C.



Microondas Serie Cristal 3CG5172B0  
Horno Serie Cristal 3HB5888B0

# Serie Cristal. Hornos con Control Deslizante

Multifunción. Pirólisis/Aqualisis



- Clase de eficiencia energética A\*.
- Control Deslizante totalmente integrado en el cristal: diseño profesional y fácil limpieza.
- Función Auto Chef con 40 recetas.
- Termosonda: control de la temperatura interior del alimento.
- Gradas cromadas de fácil acceso para la bandeja y la parrilla.
- Bandejas Dúo: un plus de flexibilidad.
- Autolimpieza pirolítica con tres niveles.
- Asistente de limpieza Aqualisis.
- Multifunción 12 funciones: aire caliente 3D Profesional, aire caliente suave, horno de leña, hornear, solera, doble calor inferior, turbo grill, grill total, grill pequeño, descongelar, mantener caliente, precalentar vajilla.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.
- Precalentamiento rápido automático.
- Variogrill: 3 niveles de gratinado.
- Indicación de la temperatura interior del horno en cada momento.
- Recomendación de temperatura para cada función.
- Esmalte antiadherente Titan de alta resistencia y fácil limpieza.
- Puerta fría.
- Accesorios incluidos: bandeja profunda, bandejas Dúo, parrilla y esponja.
- Ver otros accesorios opcionales en página 195.

Puerta abatible



Puerta abatible



Puerta abatible



3HB5888A0

Cristal gris antracita  
4242006276645

Precio de referencia: 740 €

- Rails Comfort Plus 100% extraíbles en 1 altura.
- Sistema de apertura y cierre suave de la puerta.

3HB5888B0

Cristal blanco  
4242006276652

Precio de referencia: 740 €

- Rails Comfort Plus 100% extraíbles en 1 altura.
- Sistema de apertura y cierre suave de la puerta.

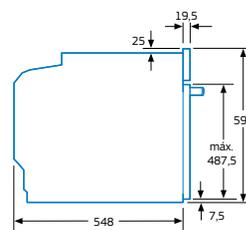
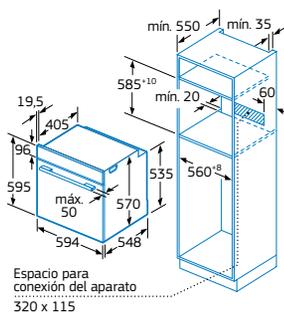
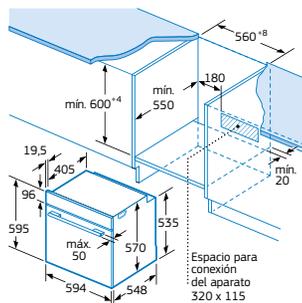
3HB5888N0

Cristal negro  
4242006276669

Precio de referencia: 740 €

- Rails Comfort Plus 100% extraíbles en 1 altura.
- Sistema de apertura y cierre suave de la puerta.

Modelos: 3HB5888A0, 3HB5888B0 y 3HB5888N0



\*Dentro del rango A+++ a D.

Medidas en mm

# Serie Cristal. Hornos con Control Comfort

Multifunción. Pirólisis/Aqualisis



- Clase de eficiencia energética A\*.
- Control Comfort de fácil uso.
- Gradas cromadas de fácil acceso para la bandeja y la parrilla (excepto modelo con puerta extraíble 3HB584CA0).
- Función Auto Chef con 10 recetas.
- Autolimpieza pirolítica con tres niveles.
- Asistente de limpieza Aqualisis.
- Multifunción 7 funciones: aire caliente 3D Profesional, aire caliente suave, horno de leña, hornear, solera, turbo grill, grill total.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.
- Precalentamiento rápido.
- Variogrill: 3 niveles de gratinado.
- Recomendación de temperatura para cada función.
- Esmalte antiadherente Titan de alta resistencia y fácil limpieza.
- Puerta fría.
- Accesorios incluidos: bandeja profunda, parrilla y esponja.
- Ver otros accesorios opcionales en página 195.

Puerta extraíble



3HB584CA0

Cristal gris antracita  
4242006272920

Precio de referencia: 740 €

- Mandos ocultables.

Puerta abatible



3HB5848A0

Cristal gris antracita  
4242006282134

Precio de referencia: 640 €

- Raíles Comfort Plus 100% extraíbles en 1 altura.
- Mandos ocultables.
- Sistema de apertura y cierre suave de la puerta.

Puerta abatible



3HB5848B0

Cristal blanco  
4242006282141

Precio de referencia: 640 €

- Raíles Comfort Plus 100% extraíbles en 1 altura.
- Mandos ocultables.
- Sistema de apertura y cierre suave de la puerta.

Puerta abatible



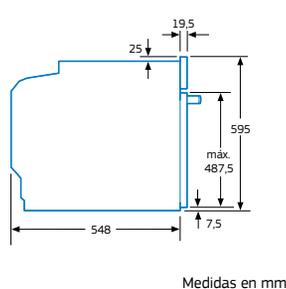
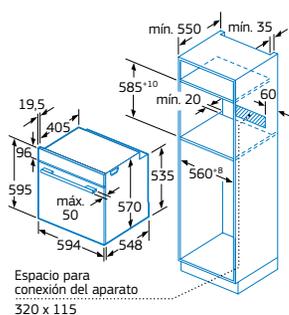
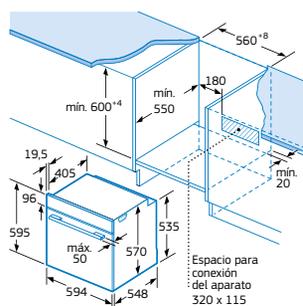
3HB5848N0

Cristal negro  
4242006282158

Precio de referencia: 640 €

- Raíles Comfort Plus 100% extraíbles en 1 altura.
- Mandos ocultables.
- Sistema de apertura y cierre suave de la puerta.

Modelos: 3HB584CA0, 3HB5848A0, 3HB5848B0 y 3HB5848N0



No es recomendable instalar hornos con sistema de apertura de puerta extraíble a más de 70 cm del suelo.

# Serie Cristal. Hornos con Control Comfort

Multifunción. Aqualisis



- Clase de eficiencia energética A\*.
- Control Comfort de fácil uso.
- Función Auto Chef con 10 recetas.
- Gradas cromadas de fácil acceso para la bandeja y la parrilla.
- Asistente de limpieza Aqualisis.
- Panel trasero autolimpiante.
- Multifunción 7 funciones: aire caliente 3D Profesional, aire caliente suave, horno de leña, hornear, solera, turbo grill, grill total.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.
- Precalentamiento rápido.
- Esmalte antiadherente Titan de alta resistencia y fácil limpieza.
- Puerta fría.
- Accesorios incluidos: bandeja profunda, parrilla y esponja.
- Ver otros accesorios opcionales en página 195.

Puerta abatible



Puerta abatible



Puerta abatible



3HB5358A0

Cristal gris antracita  
4242006282103

Precio de referencia: 515 €

- Raíles Comfort Plus 100% extraíbles en 1 altura.
- Mandos ocultables.
- Sistema de apertura y cierre suave de la puerta.

3HB5358B0

Cristal blanco  
4242006282110

Precio de referencia: 515 €

- Raíles Comfort Plus 100% extraíbles en 1 altura.
- Mandos ocultables.
- Sistema de apertura y cierre suave de la puerta.

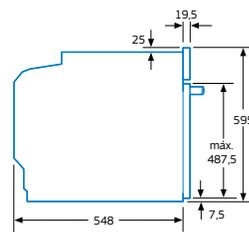
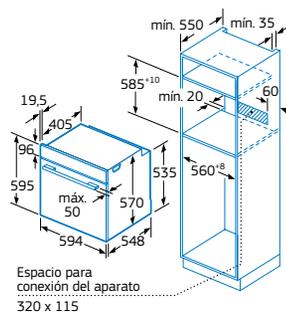
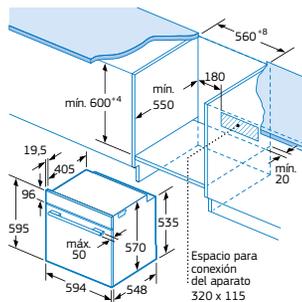
3HB5358N0

Cristal negro  
4242006282127

Precio de referencia: 515 €

- Raíles Comfort Plus 100% extraíbles en 1 altura.
- Mandos ocultables.
- Sistema de apertura y cierre suave de la puerta.

Modelos: 3HB5358A0, 3HB5358B0 y 3HB5358N0

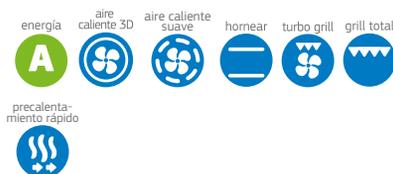


Medidas en mm

\*Dentro del rango A+++ a D.

# Serie Cristal. Nuevos hornos

Multifunción



- Clase de eficiencia energética A\*.
- Gradas cromadas de fácil acceso para la bandeja y la parrilla.
- Multifunción 5 funciones: aire caliente 3D Profesional, aire caliente suave, hornear, turbo grill, grill total.
- Pre calentamiento rápido.
- Esmalte antiadherente Titan de alta resistencia y fácil limpieza.
- Puerta fría.
- Accesorios incluidos: bandeja profunda y parrilla.
- Ver otros accesorios opcionales en página 195.

Puerta abatible



Puerta abatible



3HB5000B1

NUEVO

Cristal blanco  
4242006289201

Precio de referencia: 405 €

Disponibilidad: mayo 2019

3HB5000N1

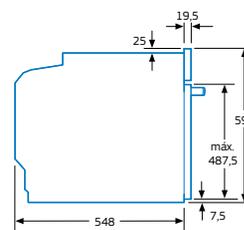
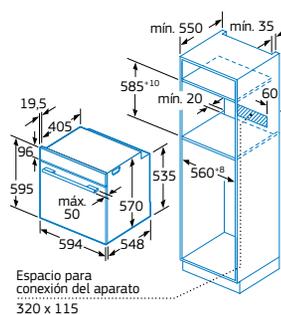
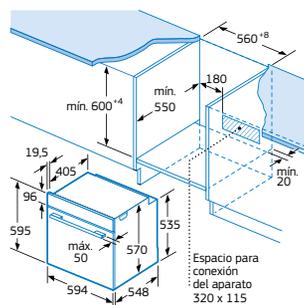
NUEVO

Cristal negro  
4242006289218

Precio de referencia: 405 €

Disponibilidad: mayo 2019

Modelos: 3HB5000B1 y 3HB5000N1



Medidas en mm

# Serie Acero. Hornos con Control Comfort

Multifunción. Pirólisis/Aqualisis



- Clase de eficiencia energética A\*.
- Control Comfort de fácil uso.
- Función Auto Chef con 10 recetas.
- Gradas cromadas de fácil acceso para la bandeja y la parrilla.
- Autolimpieza pirolítica con tres niveles.
- Asistente de limpieza Aqualisis.
- Multifunción 7 funciones: aire caliente 3D Profesional, aire caliente suave, horno de leña, hornear, solera, turbo grill, grill total.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.
- Precalentamiento rápido.
- Variogrill: 3 niveles de gratinado.
- Recomendación de temperatura para cada función.
- Esmalte antiadherente Titan de alta resistencia y fácil limpieza.
- Puerta fría.
- Accesorios incluidos: bandeja profunda y parrilla.
- Ver otros accesorios opcionales en página 195.

Puerta abatible



Puerta abatible



3HB4841X1

Acero inoxidable  
4242006276164

Precio de referencia: 575 €

- Raíles telescópicos Comfort en 1 altura.
- Mandos ocultables.

3HB4841X0

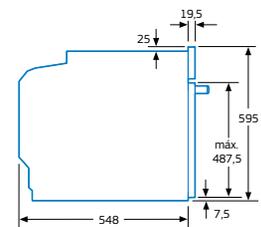
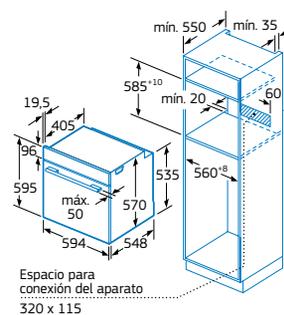
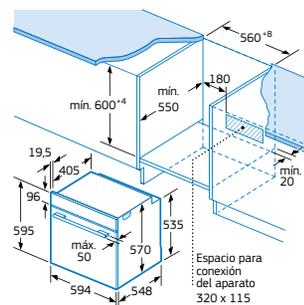
Acero inoxidable

Precio de referencia: 565 €

- Raíles telescópicos Comfort en 1 altura.

NUEVO

Modelos: 3HB4841X1 y 3HB4841X0



Medidas en mm

\*Dentro del rango A+++ a D.

# Serie Acero. Hornos con Control Comfort

Multifunción. Aqualisis



- Clase de eficiencia energética A\*.
- Control Comfort de fácil uso.
- Gradas cromadas de fácil acceso para la bandeja y la parrilla (excepto modelos con puerta extraíble 3HB433CX0 y 3HB433CB0).
- Asistente de limpieza Aqualisis.
- Panel trasero autolimpiante.
- Multifunción 7 funciones: aire caliente 3D Profesional, aire caliente suave, horno de leña, hornear, solera, turbo grill, grill total.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.
- Precalentamiento rápido.
- Esmalte antiadherente Titan de alta resistencia y fácil limpieza.
- Puerta fría.
- Accesorios incluidos: bandeja profunda y parrilla.
- Ver otros accesorios opcionales en página 195.

Puerta extraíble



3HB433CX0

Acero inoxidable  
4242006276546

Precio de referencia: 505 €

- Mandos ocultables.

Puerta abatible



3HB4331X0

Acero inoxidable  
4242006272906

Precio de referencia: 415 €

- Raíles telescópicos Comfort en 1 altura.
- Mandos ocultables.

Puerta abatible



3HB4331B0

Blanco  
4242006276515

Precio de referencia: 400 €

- Raíles telescópicos Comfort en 1 altura.
- Mandos ocultables.

Puerta abatible



3HB4331N0

Negro  
4242006276522

Precio de referencia: 400 €

- Raíles telescópicos Comfort en 1 altura.
- Mandos ocultables.

Puerta extraíble



3HB433CB0

Blanco  
4242006276539

Precio de referencia: 480 €

- Mandos ocultables.

Puerta abatible



3HB4330X0

Acero inoxidable  
4242006276508

Precio de referencia: 385 €

# Serie Acero

Multifunción



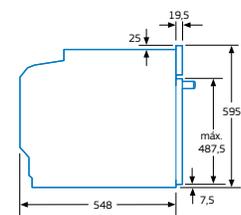
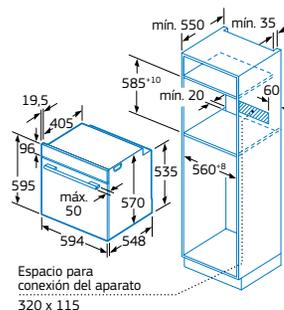
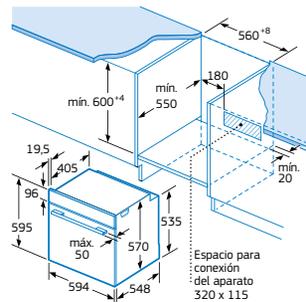
- Clase de eficiencia energética A\*.
- Gradas cromadas de fácil acceso para la bandeja y la parrilla.
- Multifunción 5 funciones: aire caliente 3D Profesional, aire caliente suave, hornear, turbo grill, grill total.
- Precalentamiento rápido.
- Esmalte antiadherente Titan de alta resistencia y fácil limpieza.
- Puerta fría.
- Accesorios: bandeja profunda y parrilla.
- Ver otros accesorios opcionales en página 195.

3HB4000X0

Acero inoxidable  
4242006276195

Precio de referencia: 355 €

Modelos: 3HB433CX0, 3HB4331X0, 3HB4331B0,  
3HB4331N0, 3HB4330X0, 3HB433CB0 y 3HB4000X0



Medidas en mm

\*Dentro del rango A+++ a D.

No es recomendable instalar hornos con sistema de apertura de puerta extraíble a más de 70 cm del suelo.

# Serie Acero. Hornos con avisador de paro de cocción

Multifunción



- Clase de eficiencia energética A\*.
- Avisador de paro de cocción.
- Gradas cromadas para la bandeja y la parrilla.
- Multifunción 5 funciones: aire caliente 3D Profesional, aire caliente suave, hornear, turbo grill, grill total.
- Precalentamiento rápido.
- Puerta fría.
- Accesorios incluidos: bandeja profunda y parrilla.

Puerta abatible



Puerta abatible



3HB2010X0

Acero inoxidable  
4242006274870

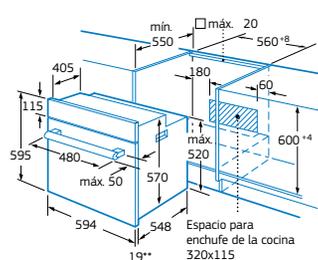
Precio de referencia: 330 €

3HB2010B0

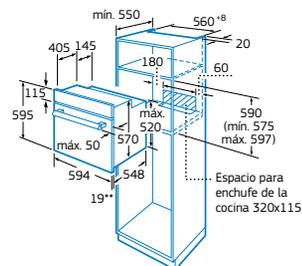
Blanco  
4242006274856

Precio de referencia: 310 €

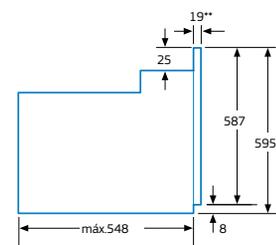
Modelos: 3HB2010X0 y 3HB2010B0



\*\*Con frontal de acero inoxidable 20 mm.



\*\*Con frontal de acero inoxidable 20 mm.



\*\*Con frontal de acero inoxidable 20 mm.

Medidas en mm

\*Dentro del rango A+++ a D.

# Accesorios hornos y compactos

Raíles Flex			
	<p><b>3HZ538000</b> Raíles Flex Precio de referencia: 50 €</p>	<p>4242006276287</p>	<p>Válido para los hornos y compactos: 3HB5888A0, 3HB5888B0, 3HB5888N0, 3HB5848A0, 3HB5848B0, 3HB5848N0, 3HB5358A0, 3HB5358B0, 3HB5358N0, 3HB5000B1, 3HB5000N1, 3HB4841X1, 3HB4841X0, 3HB4331X0, 3HB4331B0, 3HB4331N0, 3HB4330X0, 3HB4000X0, 3CB5878A0, 3CB5878B0, 3CB5878N0, 3CB5351A0, 3CB5351B0, 3CB5351N0, 3CB4030X0.</p>
Bandejas			
	<p><b>3HZ530000</b> Bandejas Dúo Medidas de cada una de las bandejas (ancho x alto x fondo): 455 x 39 x 188 mm Precio de referencia: 45 €</p>	<p>4242006276263</p>	<p>Válido para los hornos y compactos: 3HB5888A0, 3HB5888B0, 3HB5888N0, 3HB5848A0, 3HB5848B0, 3HB5848N0, 3HB5358A0, 3HB5358B0, 3HB5358N0, 3HB5000B1, 3HB5000N1, 3HB4841X1, 3HB4841X0, 3HB4331X0, 3HB4331B0, 3HB4331N0, 3HB4330X0, 3HB4000X0, 3CB5878A0, 3CB5878B0, 3CB5878N0, 3CB5351A0, 3CB5351B0, 3CB5351N0, 3CB4030X0. No compatibles con los raíles Flex.</p>
	<p><b>3HZ532010</b> Bandeja profunda con recubrimiento antiadherente Medidas (ancho x alto x fondo): 455 x 38 x 400 mm Precio de referencia: 40 €</p>	<p>4242006276270</p>	<p>Válido para los hornos y compactos: 3HB5888A0, 3HB5888B0, 3HB5888N0, 3HB5848A0, 3HB5848B0, 3HB5848N0, 3HB5358A0, 3HB5358B0, 3HB5358N0, 3HB5000B1, 3HB5000N1, 3HB4841X1, 3HB4841X0, 3HB4331X0, 3HB4331B0, 3HB4331N0, 3HB4330X0, 3HB4000X0, 3CB5878A0, 3CB5878B0, 3CB5878N0, 3CB5351A0, 3CB5351B0, 3CB5351N0, 3CB4030X0.</p>
Fuente asado			
	<p><b>17000903</b> Fuente con tapa de cristal Medidas (ancho x alto x fondo): 348 x 132 x 203 mm Capacidad: 5,4 litros</p>	<p><b>NUEVO</b> Disponible a través del Servicio al Cliente Balay</p>	<p>Válido para todos los hornos y compactos Balay.</p>

Diseño	Serie Cristal					
Modelo	3HB5888A0	3HB5888B0	3HB5888N0	3HB584CA0	3HB5848A0	3HB5848B0
Color	Cristal Gris Antracita	Cristal Blanco	Cristal Negro	Cristal Gris Antracita	Cristal Gris Antracita	Cristal Blanco
Sistema de apertura	Abatible	Abatible	Abatible	Extraíble	Abatible	Abatible
Ficha de producto según Reglamento (UE) nº 65/2014						
Clase de eficiencia energética <sup>1)</sup>	A	A	A	A	A	A
Índice de eficiencia energética	95,3	95,3	95,3	95,3	95,3	95,3
Consumo de energía en calentamiento tradicional <sup>2)</sup> kWh	0,99	0,99	0,99	0,99	0,99	0,99
Consumo de energía en circulación forzada <sup>2)</sup> kWh	0,81	0,81	0,81	0,81	0,81	0,81
Número de cavidades	1	1	1	1	1	1
Fuente de energía de la cavidad	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Volumen de la cavidad litros	71	71	71	71	71	71
Dimensiones						
Ancho mm	594	594	594	594	594	594
Alto mm	595	595	595	595	595	595
Fondo mm	548	548	548	548	548	548
Fondo con la puerta abierta mm	1.040	1.040	1.040	1.040	1.040	1.040
Anchura de la cavidad mm	480	480	480	480	480	480
Altura de la cavidad mm	357	357	357	357	357	357
Profundidad de la cavidad mm	415	415	415	415	415	415
Modalidades de calentamiento						
Multifunción/Radiación	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción
Controles						
Tipo de control	Control Deslizante	Control Deslizante	Control Deslizante	Control Comfort	Control Comfort	Control Comfort
Mandos ocultables	-	-	-	•	•	•
Función Auto Chef	40	40	40	10	10	10
Sistema de regulación de la temperatura	Electrónico	Electrónico	Electrónico	Electrónico	Electrónico	Electrónico
Propuesta automática de temperatura	•	•	•	•	•	•
Indicación temperatura real de la cavidad	•	•	•	-	-	-
Programación electrónica con inicio/paro de cocción	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Avisador de paro de cocción	-	-	-	-	-	-
Funciones de calentamiento						
Número de funciones	12	12	12	7	7	7
Aire caliente 3D Profesional/Aire caliente	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Aire caliente suave	•	•	•	•	•	•
Hornear/Hornear con doble calor inferior	•/•	•/•	•/•	•/-	•/-	•/-
Solera	•	•	•	•	•	•
Horno de leña	•	•	•	•	•	•
Turbo grill	•	•	•	•	•	•
Grill total	•	•	•	•	•	•
Grill pequeño	•	•	•	-	-	-
Precalentar vajilla/Mantener caliente	•/•	•/•	•/•	-	-	-
Descongelar	•	•	•	-	-	-
Prestaciones/Funciones avanzadas						
Pre calentamiento rápido	•	•	•	•	•	•
Termosonda	•	•	•	-	-	-
Equipamiento interior						
Niveles para colocar bandejas	5	5	5	5	5	5
Niveles de raíles telescópicos/100% extraíbles	1/•	1/•	1/•	-	1/•	1/•
Tipo de iluminación	Halógena	Halógena	Halógena	Halógena	Halógena	Halógena
Nº de lámparas/Potencia de iluminación ud/W	1/25	1/25	1/25	1/25	1/25	1/25
Superficie de grill cm²	1.330	1.330	1.330	1.330	1.330	1.330
Potencia grill grande/pequeño W	2.800/1.500	2.800/1.500	2.800/1.500	2.800/-	2.800/-	2.800/-
Limpieza						
Autolimpieza Piroclítica (nº niveles)	• (3)	• (3)	• (3)	• (3)	• (3)	• (3)
Asistente de limpieza Aqualisis	•	•	•	•	•	•
Panel trasero autolimpiante	-	-	-	-	-	-
Puerta interior cristal	•	•	•	•	•	•
Seguridad						
Bloqueo de seguridad niños	•	•	•	•	•	•
Bloqueo de la puerta durante la pirólisis	•	•	•	•	•	•
Número de cristales en puerta	4	4	4	4	4	4
Temperatura exterior en puerta <sup>3)</sup> °C	30	30	30	30	30	30
Autodesconexión de seguridad del horno	•	•	•	•	•	•
Temperaturas y tiempos						
Mínima temperatura °C	30	30	30	50	50	50
Máxima temperatura aire caliente/hornear °C	275/275	275/275	275/275	275/275	275/275	275/275
Duración precalentamiento función aire caliente/ hornear min	4/6,5	4/6,5	4/6,5	4,5/6,5	5,5/6,5	5,5/6,5
Conexión eléctrica						
Longitud del cable de conexión cm	120	120	120	120	120	120
Tipo de enchufe	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko
Fusible mínimo para la conexión A	16	16	16	16	16	16
Potencia total instalada kW	3.600	3.600	3.600	3.600	3.600	3.600
Frecuencia de la red Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Tensión nominal V	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
Certificaciones						
Certificaciones	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE
Accesorios incluidos de serie						
Bandeja profunda/plana	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Bandejas Dúo	•	•	•	-	-	-
Parrilla cromada	•	•	•	•	•	•
Esponja	•	•	•	•	•	•

• Sí tiene /-No tiene

<sup>1)</sup> Clase de eficiencia energética dentro del rango A+++ (más eficiente) a D (menos eficiente). <sup>2)</sup> Medición según Norma Europea EN 50304 / EN 60350 (2009). <sup>3)</sup> Temperatura en el centro de la puerta tras 1 hora de funcionamiento continuo en posición hornear (calor superior e inferior) a 180°C.

Diseño	Serie Cristal					
Modelo	3HB5848N0	3HB5358A0	3HB5358B0	3HB5358N0	3HB5000B1	3HB5000N1
Color	Cristal Negro	Cristal Gris Antracita	Cristal Blanco	Cristal Negro	Cristal Blanco	Cristal Negro
Sistema de apertura	Abatible	Abatible	Abatible	Abatible	Abatible	Abatible
<b>Ficha de producto según Reglamento (UE) nº 65/2014</b>						
Clase de eficiencia energética <sup>1)</sup>	A	A	A	A	A	A
Índice de eficiencia energética	95,3	95,3	95,3	95,3	95,3	95,3
Consumo de energía en calentamiento tradicional <sup>2)</sup> kWh	0,99	0,97	0,97	0,97	0,97	0,97
Consumo de energía en circulación forzada <sup>2)</sup> kWh	0,81	0,81	0,81	0,81	0,81	0,81
Número de cavidades	1	1	1	1	1	1
Fuente de energía de la cavidad	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Volumen de la cavidad litros	71	71	71	71	71	71
<b>Dimensiones</b>						
Ancho mm	594	594	594	594	594	594
Alto mm	595	595	595	595	595	595
Fondo mm	548	548	548	548	548	548
Fondo con la puerta abierta mm	1.040	1.040	1.040	1.040	1.040	1.040
Anchura de la cavidad mm	480	480	480	480	480	480
Altura de la cavidad mm	357	357	357	357	357	357
Profundidad de la cavidad mm	415	415	415	415	415	415
<b>Modalidades de calentamiento</b>						
Multifunción/Radiación	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción
<b>Controles</b>						
Tipo de control	Control Comfort	Control Comfort	Control Comfort	Control Comfort	-	-
Mandos ocultables	•	•	•	•	-	-
Función Auto Chef	10	10	10	10	-	-
Sistema de regulación de la temperatura	Electrónico	Mecánico	Mecánico	Mecánico	Mecánico	Mecánico
Propuesta automática de temperatura	•	-	-	-	-	-
Indicación temperatura real de la cavidad	-	-	-	-	-	-
Programación electrónica con inicio/paro de cocción	•/•	•/•	•/•	•/•	-	-
Avisador de paro de cocción	-	-	-	-	-	-
<b>Funciones de calentamiento</b>						
Número de funciones	7	7	7	7	5	5
Aire caliente 3D Profesional/Aire caliente	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Aire caliente suave	•	•	•	•	•	•
Hornear/Hornear con doble calor inferior	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Solera	•	•	•	•	-	-
Horno de leña	•	•	•	•	-	-
Turbo grill	•	•	•	•	•	•
Grill total	•	•	•	•	•	•
Grill pequeño	-	-	-	-	-	-
Precalentar vajilla/Mantener caliente	-	-	-	-	-	-
Descongelar	-	-	-	-	-	-
<b>Prestaciones/Funciones avanzadas</b>						
Precaentamiento rápido	•	•	•	•	•	•
Termosonda	-	-	-	-	-	-
<b>Equipamiento interior</b>						
Niveles para colocar bandejas	5	5	5	5	5	5
Niveles de raíles telescópicos/100% extraíbles	1/•	1/•	1/•	1/•	-	-
Tipo de iluminación	Halógena	Halógena	Halógena	Halógena	Halógena	Halógena
Nº de lámparas/Potencia de iluminación ud/W	1/25	1/25	1/25	1/25	1/25	1/25
Superficie de grill cm <sup>2</sup>	1.330	1.330	1.330	1.330	1.330	1.330
Potencia grill grande/pequeño W	2.800/-	2.700/-	2.700/-	2.700/-	2.700/-	2.700/-
<b>Limpieza</b>						
Autolimpieza Piroclítica (nº niveles)	• (3)	-	-	-	-	-
Asistente de limpieza Aqualis	•	•	•	•	-	-
Panel trasero autolimpiante	-	•	•	•	-	-
Puerta interior cristal	•	•	•	•	•	•
<b>Seguridad</b>						
Bloqueo de seguridad niños	•	•	•	•	-	-
Bloqueo de la puerta durante la pirólisis	•	-	-	-	-	-
Número de cristales en puerta	4	2	2	2	3	3
Temperatura exterior en puerta <sup>3)</sup> °C	30	50	50	50	40	40
Autodesconexión de seguridad del horno	•	-	-	-	-	-
<b>Temperaturas y tiempos</b>						
Mínima temperatura °C	50	50	50	50	50	50
Máxima temperatura aire caliente/hornear °C	275/275	275/275	275/275	275/275	275/275	275/275
Duración precalentamiento función aire caliente/ hornear min	5,5/6,5	5,5/6,5	5,5/6,5	5,5/6,5	5,5/6,5	5,5/6,5
<b>Conexión eléctrica</b>						
Longitud del cable de conexión cm	120	120	120	120	120	120
Tipo de enchufe	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko
Fusible mínimo para la conexión A	16	16	16	16	16	16
Potencia total instalada kW	3.600	3.400	3.400	3.400	3.400	3.400
Frecuencia de la red Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Tensión nominal V	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
<b>Certificaciones</b>						
Certificaciones	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE
<b>Accesorios incluidos de serie</b>						
Bandeja profunda/plana	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Bandejas Dúo	-	-	-	-	-	-
Parrilla cromada	•	•	•	•	•	•
Esponja	•	•	•	•	-	-

• Sí tiene /-No tiene

1) Clase de eficiencia energética dentro del rango A+++ (más eficiente) a D (menos eficiente). 2) Medición según Norma Europea EN 50304 / EN 60350 (2009). 3) Temperatura en el centro de la puerta tras 1 hora de funcionamiento continuo en posición hornear (calor superior e inferior) a 180°C.

Diseño	Serie Acero					
Modelo	3HB4841X1	3HB4841X0	3HB433CX0	3HB433CB0	3HB4331X0	3HB4331B0
Color	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Blanco	Acero inoxidable	Blanco
Sistema de apertura	Abatible	Abatible	Extraíble	Extraíble	Abatible	Abatible
<b>Ficha de producto según Reglamento (UE) nº 65/2014</b>						
Clase de eficiencia energética <sup>1)</sup>	A	A	A	A	A	A
Índice de eficiencia energética	95,3	95,3	95,3	95,3	95,3	95,3
Consumo de energía en calentamiento tradicional <sup>2)</sup> kWh	0,99	0,99	0,97	0,97	0,97	0,97
Consumo de energía en circulación forzada <sup>2)</sup> kWh	0,81	0,81	0,81	0,81	0,81	0,81
Número de cavidades	1	1	1	1	1	1
Fuente de energía de la cavidad	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Volumen de la cavidad litros	71	71	71	71	71	71
<b>Dimensiones</b>						
Ancho mm	594	594	594	594	594	594
Alto mm	595	595	595	595	595	595
Fondo mm	548	548	548	548	548	548
Fondo con la puerta abierta mm	1.040	1.040	1.040	1.040	1.040	1.040
Anchura de la cavidad mm	480	480	480	480	480	480
Altura de la cavidad mm	357	357	357	357	357	357
Profundidad de la cavidad mm	415	415	415	415	415	415
<b>Modalidades de calentamiento</b>						
Multifunción/Radiación	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción
<b>Controles</b>						
Tipo de control	Control Comfort	Control Comfort	Control Comfort	Control Comfort	Control Comfort	Control Comfort
Mandos ocultables	•	–	•	•	•	•
Función Auto Chef	10	10	–	–	–	–
Sistema de regulación de la temperatura	Electrónico	Electrónico	Mecánico	Mecánico	Mecánico	Mecánico
Propuesta automática de temperatura	•	•	–	–	–	–
Indicación temperatura real de la cavidad	–	–	–	–	–	–
Programación electrónica con inicio/paro de cocción	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Avisador de paro de cocción	–	–	–	–	–	–
<b>Funciones de calentamiento</b>						
Número de funciones	7	7	7	7	7	7
Aire caliente 3D Profesional/Aire caliente	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
Aire caliente suave	•	•	•	•	•	•
Hornear/Hornear con doble calor inferior	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
Solera	•	•	•	•	•	•
Horno de leña	•	•	•	•	•	•
Turbo grill	•	•	•	•	•	•
Grill total	•	•	•	•	•	•
Grill pequeño	–	–	–	–	–	–
Precalentar vajilla/Mantener caliente	–	–	–	–	–	–
Descongelar	–	–	–	–	–	–
<b>Prestaciones/Funciones avanzadas</b>						
Precalentamiento rápido	•	•	•	•	•	•
Termosonda	–	–	–	–	–	–
<b>Equipamiento interior</b>						
Niveles para colocar bandejas	5	5	5	5	5	5
Niveles de raíles telescópicos/100% extraíbles	1/–	1/–	–	–	1/–	1/–
Tipo de iluminación	Halógena	Halógena	Halógena	Halógena	Halógena	Halógena
Nº de lámparas/Potencia de iluminación ud/W	1/25	1/25	1/25	1/25	1/25	1/25
Superficie de grill cm²	1.330	1.330	1.330	1.330	1.330	1.330
Potencia grill grande/pequeño W	2.800/–	2.800/–	2.700/–	2.700/–	2.700/–	2.700/–
<b>Limpieza</b>						
Autolimpieza Piroclítica (nº niveles)	• (3)	• (3)	–	–	–	–
Asistente de limpieza Aqualisis	•	•	•	•	•	•
Panel trasero autolimpiante	–	–	•	•	•	•
Puerta interior cristal	•	•	•	•	•	•
<b>Seguridad</b>						
Bloqueo de seguridad niños	•	•	•	•	•	•
Bloqueo de la puerta durante la pirólisis	•	•	–	–	–	–
Número de cristales en puerta	4	4	3	3	2	2
Temperatura exterior en puerta <sup>3)</sup> °C	30	30	40	40	50	50
Autodesconexión de seguridad del horno	•	•	–	–	–	–
<b>Temperaturas y tiempos</b>						
Mínima temperatura °C	50	50	50	50	50	50
Máxima temperatura aire caliente/hornear °C	275/275	275/275	275/275	275/275	275/275	275/275
Duración precalentamiento función aire caliente/ hornear min	5,5/6,5	5,5/6,5	5,5/6,5	5,5/6,5	5,5/6,5	5,5/6,5
<b>Conexión eléctrica</b>						
Longitud del cable de conexión cm	120	120	120	120	120	120
Tipo de enchufe	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko
Fusible mínimo para la conexión A	16	16	16	16	16	16
Potencia total instalada kW	3.600	3.600	3.400	3.400	3.400	3.400
Frecuencia de la red Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Tensión nominal V	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
<b>Certificaciones</b>						
Certificaciones	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE
<b>Accesorios incluidos de serie</b>						
Bandeja profunda/plana	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
Bandejas Dúo	–	–	–	–	–	–
Parrilla cromada	•	•	•	•	•	•
Esponja	–	–	–	–	–	–

• Sí tiene /-No tiene

<sup>1)</sup> Clase de eficiencia energética dentro del rango A+++ (más eficiente) a D (menos eficiente). <sup>2)</sup> Medición según Norma Europea EN 50304 / EN 60350 (2009). <sup>3)</sup> Temperatura en el centro de la puerta tras 1 hora de funcionamiento continuo en posición hornear (calor superior e inferior) a 180°C.

Diseño	Serie Acero				
Modelo	3HB4331N0	3HB4330X0	3HB4000X0	3HB2010X0	3HB2010B0
Color	Negro	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Blanco
Sistema de apertura	Abatible	Abatible	Abatible	Abatible	Abatible
<b>Ficha de producto según Reglamento (UE) nº 65/2014</b>					
Clase de eficiencia energética <sup>1)</sup>	A	A	A	A	A
Índice de eficiencia energética	95,3	95,3	95,3	95,2	95,2
Consumo de energía en calentamiento tradicional <sup>2)</sup> kWh	0,97	0,97	0,97	0,98	0,98
Consumo de energía en circulación forzada <sup>2)</sup> kWh	0,81	0,81	0,81	0,79	0,79
Número de cavidades	1	1	1	1	1
Fuente de energía de la cavidad	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Volumen de la cavidad litros	71	71	71	66	66
<b>Dimensiones</b>					
Ancho mm	594	594	594	594	594
Alto mm	595	595	595	595	595
Fondo mm	548	548	548	548	548
Fondo con la puerta abierta mm	1,040	1,040	1,040	1,010	1,010
Anchura de la cavidad mm	480	480	480	479	479
Altura de la cavidad mm	357	357	357	329	329
Profundidad de la cavidad mm	415	415	415	420	420
<b>Modalidades de calentamiento</b>					
Multifunción/Radiación	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción
<b>Controles</b>					
Tipo de control	Control Comfort	Control Comfort	-	Avisador paro cocción	Avisador paro cocción
Mandos ocultables	•	-	-	-	-
Función Auto Chef	-	-	-	-	-
Sistema de regulación de la temperatura	Mecánico	Mecánico	Mecánico	Mecánico	Mecánico
Propuesta automática de temperatura	-	-	-	-	-
Indicación temperatura real de la cavidad	-	-	-	-	-
Programación electrónica con inicio/paro de cocción	•/•	•/•	-	-	-
Avisador de paro de cocción	-	-	-	•	•
<b>Funciones de calentamiento</b>					
Número de funciones	7	7	5	5	5
Aire caliente 3D Profesional/Aire caliente	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Aire caliente suave	•	•	•	•	•
Hornear/Hornear con doble calor inferior	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Solera	•	•	-	-	-
Horno de leña	•	•	-	-	-
Turbo grill	•	•	•	•	•
Grill total	•	•	•	•	•
Grill pequeño	-	-	-	-	-
Precalentar vajilla/Mantener caliente	-	-	-	-	-
Descongelar	-	-	-	-	-
<b>Prestaciones/Funciones avanzadas</b>					
Precalentamiento rápido	•	•	•	•	•
Termosonda	-	-	-	-	-
<b>Equipamiento interior</b>					
Niveles para colocar bandejas	5	5	5	4	4
Niveles de raíles telescópicos/100% extraíbles	1/-	-	-	-	-
Tipo de iluminación	Halógena	Halógena	Halógena	Halógena	Halógena
Nº de lámparas/Potencia de iluminación ud/W	1/25	1/25	1/25	1/25	1/25
Superficie de grill cm <sup>2</sup>	1.330	1.330	1.330	1.150	1.150
Potencia grill grande/pequeño W	2.700/-	2.700/-	2.700/-	2.800/-	2.800/-
<b>Limpieza</b>					
Autolimpieza Piroclítica (nº niveles)	-	-	-	-	-
Asistente de limpieza Aqualis	•	•	-	-	-
Panel trasero autolimpiante	•	•	-	-	-
Puerta interior cristal	•	•	•	•	•
<b>Seguridad</b>					
Bloqueo de seguridad niños	•	•	-	-	-
Bloqueo de la puerta durante la pirólisis	-	-	-	-	-
Número de cristales en puerta	2	2	3	2	2
Temperatura exterior en puerta <sup>3)</sup> °C	50	50	40	50	50
Autodesconexión de seguridad del horno	-	-	-	-	-
<b>Temperaturas y tiempos</b>					
Mínima temperatura °C	50	50	50	50	50
Máxima temperatura aire caliente/hornear °C	275/275	275/275	275/275	275/275	275/275
Duración precalentamiento función aire caliente/ hornear min	5,5/6,5	5,5/6,5	5,5/6,5	7/11	7/11
<b>Conexión eléctrica</b>					
Longitud del cable de conexión cm	120	120	120	100	100
Tipo de enchufe	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko
Fusible mínimo para la conexión A	16	16	16	16	16
Potencia total instalada kW	3.400	3.400	3.400	3.300	3.300
Frecuencia de la red Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Tensión nominal V	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
<b>Certificaciones</b>					
Certificaciones	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE
<b>Accesorios incluidos de serie</b>					
Bandeja profunda/plana	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Bandejas Dúo	-	-	-	-	-
Parrilla cromada	•	•	•	•	•
Espanja	-	-	-	-	-

• Sí tiene /-No tiene

1) Clase de eficiencia energética dentro del rango A+++ (más eficiente) a D (menos eficiente). 2) Medición según Norma Europea EN 50304 / EN 60350 (2009). 3) Temperatura en el centro de la puerta tras 1 hora de funcionamiento continuo en posición hornear (calor superior e inferior) a 180°C.